



23. Januar 2023

***Brot des Jahres 2023: Das Deutsche
Brotinstitut ernennt das Kürbiskernbrot***





Berlin, 23.01.2023 – Ein deutschlandweiter Klassiker, mild-nussig im Geschmack mit knackigen Kernen in Krume und auf Kruste: Der wissenschaftliche Beirat vom Deutschen Brotinstitut hat das Kürbiskernbrot zum Brot des Jahres 2023 gekürt. Heute wurde es auf der Internationalen Grünen Woche offiziell bekannt gegeben und von Bundesminister Cem Özdemir angeschnitten. Mit seiner großen Varianz ist das Kürbiskernbrot populär bei deutschen Brotliebhabern und passt vor allem gut zu milden Belägen und Aufstrichen.

Das Brot des Jahres 2023 hat es in sich: Das Kürbiskernbrot überzeugte den wissenschaftlichen Beirat vom Deutschen Brotinstitut nicht nur mit seinem ausgewogen-aromatischen und mild-nussigen Geschmack, sondern vor allem durch seine Vielseitigkeit. „Kürbiskernbrot ist in Deutschland weit verbreitet, meist auf Basis von Mischteigen aus Weizen und Roggen, doch auch Vollkornbrote sind beliebt. Darüber hinaus gibt es bei der Form Unterschiede: Das Kürbiskernbrot wird gerne in einer Kastenform oder als Brotlaib gebacken und auch Brötchen finden sich bei fast jedem Handwerksbäcker“, erklärt Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts Bernd Kütscher die Entscheidung. Doch Kürbiskerne sind nicht nur optisch ein Hingucker: „Im Gegensatz zum Fruchtfleisch, das zu 90 Prozent aus Wasser besteht, sind Kürbissamen besonders reich an Nährstoffen: Sie enthalten zum Beispiel wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und relevante Mengen an Magnesium und Zink.“

Bolivianer bauten Kürbisse bereits vor 10.000 Jahren in der Moxos-Ebene an, und sie sind heute weit verbreitet. In Europa wurden Kürbisse schon im 16. Jahrhundert als Volksarzneipflanze kultiviert. Während in anderen Ländern vorwiegend mit dem Fruchtfleisch gebacken wird (wie in Amerika das Pumpkin Bread), hat sich im deutschsprachigen Raum die Tradition verbreitet, für das Brotbacken nur die Kürbiskerne zu nutzen. Nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck enthalten Kürbiskernbrote mindestens 8 Prozent Kürbiskerne, bezogen auf den Getreideanteil.

Offiziell angeschnitten wurde das Brot des Jahres jetzt auf der Internationalen Grünen Woche von Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, und Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks sowie Vorstandsmitglied vom Brotinstitut. In seiner Ansprache hob Wippler vor allem das Zusammenspiel zwischen Brotteig und den Kernen hervor: „Kürbiskerne bringen eine großartige Optik in die Krume und meist wird auch die Kruste damit dekoriert. Ein milder Aufstrich wie Hüttenkäse oder auch ein leichter Kochschinken harmonieren perfekt dazu.

Unsere Innungsbäcker führen fast alle Kürbiskernbrote im Sortiment, sodass die Kunden herzlich eingeladen sind, sich in diesem Jahr durch die große Vielfalt zu testen.“

Die Messebesucher durften sich sogleich von dem Klassiker der Deutschen Brotkultur überzeugen, den Bundesminister Özdemir voll Begeisterung an das Publikum verteilte und sich gleichzeitig bei den Bäckern bedankte, dass sie für das tägliche Brot sorgen. „Die deutsche Brotkultur ist einzigartig und enorm vielfältig. Das Bäckerhandwerk ist gerade für die ländlichen Räume sehr wichtig. Denn die Läden sichern Versorgung, Arbeitsplätze und sind Orte der Begegnung. Für mich sind Bäckerinnen und Bäcker systemrelevant. Ich freue mich, dass mit dem Kürbiskernbrot ein Brot des Jahres gewählt wurde, das mit seinen Ballast- und Nährstoffen lecker und gesund ist. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung sollte uns allen Herzensangelegenheit sein“, so Özdemir.

Das Kürbiskernbrot folgt auf das Holzofenbrot, das 2022 zum Brot des Jahres gekürt wurde.

Pressekontakt:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
Meike Bennewitz
Tel: (030) 20 64 55-45
E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de
Internet: www.baeckerhandwerk.de

Kontakt

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstr. 7 A · 10117 Berlin
Tel: 030 / 20 64 55-0 · Fax: 030 / 20 64 55-40

E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de